

<b>姓名</b>	徐大伦	
<b>工作单位</b>	宁波大学海洋学院	
<b>职 称</b>	副教授	
<b>通信地址</b>	宁波市江北区风华路 818 号宁波大学海洋学院， 315211	
<b>联系方式</b>	0574--87600569  xudalun@nbu.edu.cn	
<b>个人简介</b>	海洋学院副教授，主要从事水产品加工与高值化利用、水产品风味化学及冷杀菌技术、海洋生物活性物质、海洋食品安全与质量控制的研究。中国海洋大学水产品加工及贮藏专业在职硕士毕业，1993.8 在浙江水产学院食品科学与工程系任教；1996.3 至今，在宁波大学海洋学院食品科学与工程系进行教学与科研工作。	
<b>获奖与荣誉称号</b>	2014 年浙江省优秀科技特派员	
<b>主要研究方向</b>	水产品加工与高值化利用、水产品风味化学及冷杀菌技术、海洋生物活性物质、海洋食品安全与质量控制	
<b>承担主要课题</b>  <b>3-5 个</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2015 年省自然科学基金：《杨梅多酚对电子束辐照金枪鱼风味品质的改善机理研究》</li> <li>2014 年国家海洋局公益性行业科研专项《鱼糜、鱼粉清洁高值化生产关键技术研发与产业化示范》之子项目：《鱼糜清洁化生产新技术研究与示范》</li> <li>2013 年国家科技部/星火计划：电子束保鲜生食贝类关键技术集成与示范</li> <li>2013 年浙江省公益性项目：冷冻兔肉调理食品加工关键技术的研究</li> </ol>	
<b>代表性论文</b>  <b>3-5 篇</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>揭珍、徐大伦、胡小超等，大豆胰蛋白酶抑制剂对带鱼鱼糜蛋白降解及其凝胶特性的影响，中国食品学报，2016，30(5)：912-919</li> <li>步婷婷、徐大伦、杨文鸽等，虾籽酱发酵工艺条件的优化及其挥发性风味成分研究，2016，30(1)：110-119</li> <li>揭珍、徐大伦、杨文鸽等，新鲜带鱼营养成分及风味物质的研究，海洋与湖沼，2016，35(11)：1201-1205</li> <li>张进杰、徐大伦、杨文鸽等，糟醉带鱼制作过程中营养、呈味物的变化，</li> </ol>	

	中国食品学报，2014，14(9)：224-232
<b>授权发明专利</b>  <b>3-5个</b>	1. 一种虾籽酱及其制备方法（201310701372.2）第一发明人 2. 一种缙蛭酱风味酱及其制备方法（201310247685.5）第一发明人
<b>讲授课程</b>	食品添加剂 食品营养学 水产品营养与功能因子评价 水产品原料与质量控制  食品贮藏与物流学
<b>所属学科及招生专业</b>	食品科学与工程  食品科学 水产品加工 食品加工与安全
<b>学生工作经历</b>	
<b>地方服务经历</b>	2011年起一直担任宁波大学派驻温州市文成县省科技特派员